



エゾ鹿の芯玉(モモの一部分)のステーキは焼き上げるタイミングにこだわりが光る。ピンクソルトや甘めの赤ワインソースで。税別1,980円。

# ジビエ

## いざ解禁

GIBIER

狩猟解禁の今こそ食べたいジビエ。臭みはない、硬くもない。こんなにも美味しく栄養価も高いと聞いたなら、年始の席でも毎日でも。

CLグルメ部  
Instagram更新中  
citylife-gourmet



スコットランド産のヘルドローレージュ(赤脚岩シャコ)というキジ科の鳥は1月が旬。肝を使ったソースと野菜のソースで。税別1,980円。

芦屋市公光町4-25 SKY芦屋1F  
営/11時~23時  
(15時~17時はカフェタイム)  
火曜定休  
☎0797-75-7278  
Instagram@cafe\_brasserie.il.est.la



**フランス仕込みのジビエをワインとともに愉しむ**

店名の通り、美味しい料理とワイン、そしてたくさんの方の幸せが「ここに在る」場所。フランスで修行をしたシェフにとって、この季節のジビエは欠かせない料理。コース料理だけでなく、ワインを片手にアラカルトとしても愉しめる気軽さは、まさにパリのブラスリー。



スイートチリソースにナッツで歯ごたえもプラス。  
(右)バクチャーと鹿肉のエスニックサラダ700円、  
(左)中華風ダシがベースの鹿ハツのスープ500円

神戸市中央区元町通1-9-8  
元町マンションビル1F  
営/11時半~14時半(L.O.)  
17時~23時(L.O.)  
※金土は~23時半(L.O.)  
水曜定休  
☎078-321-0295  
Instagram@rokumeisaryu\_official



神戸初にして、徹底した鹿肉料理の専門店が全国でも唯一の存在。鹿肉の魅力や、家庭の食卓でも味わってほしいと、カツレツや煮込み、焼肉丼など、馴染みやすい味付けの定番に加え、冬は鍋料理も登場。一人で気軽に訪れるゲストも多く、リーズナブルなランチも人気。

**食堂感覚で気軽に通いたい鹿肉専門レストラン**

鹿鳴茶流入船(へいふね)

脂肪分は鶏ささみ以下!



一皿150gでボリュームにも大満足!塩コショウで味付けしたもも肉は、そのままでも美味。鹿ステーキ赤ワインソース1,500円



牛・豚より高たんぱく低カロリー!

珍しい猪の生ハムは、鼻に抜ける香りが格別!丹波篠山産猪のハモンセラノ580円、グラスワイン300円(ボトルは2,900円~) ※すべて税別

**バリエ豊富な猪料理を立ち飲みスタイルで**

明治初期から天然猪肉の専門店を営む「丹波篠山おみや」直営。バル風のおしゃれな店内で、適切な処理、熟練の調理法で旨味を引き出した猪料理を楽しめる。猪肉の美味しさを普及すべく、低価格というの喜びに限り。パンやピクルスなどのサイドメニューも自家製で抜かりなし。



神戸市中央区琴ノ緒町5-3-5  
グリーンシャワービル B1F  
営/17時~22時半(L.O.)  
土曜は14時~21時半(L.O.)  
日曜定休(12/30~1/3は休み)  
☎078-940-1717  
Instagram@inome\_kobe

ジビエスタンド inome(イノメ)



シンプルな塩コショウで味わう猪の串焼き。手前からレバー、背脂(各280円)、赤身(380円)。猪肉と豆腐の丹波味噌煮680円。※すべて税別